

Tiramiloos

Mousse au mascarpone sur spéculoos chocolatés

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FARINE	125 g
- CASSONADE BRUNE	90 g
- BEURRE DE CUISSON	50 g fondu
- CANNELLE	3/4 càc
- EPICE SPÉCULOOS	1 pincée
- SEL	1 pincée
- BICARBONATE ALIMENTAIRE	3 g
- LAIT	15 g
- MIEL	20 g liquide chaud
- CHOCOLAT FONDANT	40 g
- HUILE D'ARACHIDE	1 c à café
- MASCARPONE	250 g
- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	60 g
- AMARETTO	1 c à soupe
- GELATINE	2 feuilles (5 g)
- EAU	1 c à soupe (chaude)
- SUCRE IMPALPABLE	10 g
- CACAO AMER EN POUDRE	pour la garniture



Recette:

- Préchauffez le four à 160°C.
- Dans un saladier, mélangez la farine, la cassonade, la cannelle, l'épice spéculoos, le bicarbonate et le sel. Incorporez le beurre fondu, le lait et le miel chaud à l'aide du robot.
- Formez une boule de pâte puis étalez-la avec un rouleau sur du papier sulfurisé jusqu'à une épaisseur de 5 mm environ.
- Formez des cercles de pâte à l'aide d'un emporte pièce de 5 cm de diamètre.
- Déposez-les sur une plaque allant au four (avec papier sulfurisé).
- Enfournez pendant 20 à 22 minutes.
- Sortez-les du four et laissez-les un peu refroidir.
- Pendant ce temps, faites fondre le chocolat noir avec l'huile d'arachide au micro-onde. Nappez le dessus de chaque biscuit à l'aide d'un pinceau. Réservez au frigo pendant 1 heure.
- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Préparez la mousse de mascarpone en battant les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Ajoutez le mascarpone et l'amaretto, puis continuez à fouetter.
- Battez les blancs en neige très ferme. Ajoutez le sucre impalpable lorsqu'ils commencent à monter. Incorporez-les délicatement au mascarpone.
- Chauffez 1 c à soupe d'eau afin d'y dissoudre la gélatine bien essorée. Mélangez bien puis ajoutez-la au mascarpone.
- Placez ce mélange pendant 20 minutes au congélateur.
- Placez ensuite ce mélange bien refroidi dans une poche à douille et garnissez les spéculoos. Saupoudrez de cacao. Réservez encore quelques heures au frigo.
- Sortez-les du frigo 30 minutes avant de déguster.